

TÍTULO

ORDEN SND/399/2020, DE 9 DE MAYO, PARA FLEXIBILIZACIÓN DE DETERMINADAS RESTRICCIONES DE ÁMBITO NACIONAL, ESTABLECIDAS TRAS LA DECLARACIÓN DEL ESTADO DE ALARMA EN APLICACIÓN DE LA FASE 1 DEL PLAN PARA LA TRANSICIÓN HACIA UNA NUEVA NORMALIDAD

RESUMEN

Esta Orden tiene por **objeto** establecer las condiciones para la flexibilización de determinadas restricciones de ámbito nacional establecidas por el estado de alarma, será de aplicación a las actividades objeto de la misma que se desarrollen en las unidades territoriales que constan en el anexo, así como a las personas que residan en dichas unidades.

Destacar las medidas establecidas para garantizar la protección de los trabajadores en su puesto de trabajo, así como para evitar la concentración de personas en determinados momentos, las condiciones que se establecen en el ámbito del comercio minorista y de prestación de servicios, en las actividades de hostelería y restauración para la reapertura al público de las terrazas al aire libre u hoteles y establecimientos turísticos.

CONTENIDO

Las principales medidas establecidas en la Orden SND/399/2020 en relación con la actividad económica son las siguientes:

DISPOSICIONES GENERALES

Siempre que sea posible, **se fomentará la continuidad del teletrabajo** para aquellos trabajadores que puedan realizar su actividad laboral a distancia.

Sin perjuicio del cumplimiento de la normativa de prevención de riesgos laborales y de la normativa laboral, **el titular de la actividad económica o, en su caso, el director de los centros educativos y entidades** previstos en esta orden deberá adoptar las medidas necesarias para cumplir las medidas de higiene y/o prevención para el personal trabajador de los sectores de actividad establecidos en esta orden.

Todos los trabajadores tendrán permanentemente a su disposición geles hidroalcohólicos o desinfectantes con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad para la limpieza de manos, o cuando esto no sea posible, agua y jabón. **Cuando no pueda garantizarse la distancia de seguridad interpersonal de aproximadamente dos metros**, se asegurará que los trabajadores dispongan de equipos de protección adecuados al nivel de riesgo. En todo caso, todo el personal deberá estar formado e informado sobre el correcto uso de los citados equipos de protección.

El fichaje con huella dactilar será sustituido por cualquier otro sistema de control horario que garantice las medidas higiénicas o bien se deberá desinfectar el dispositivo de fichaje antes y después de cada uso, advirtiendo a los trabajadores de esta medida.

La disposición de los puestos de trabajo, la organización de los turnos y el resto de condiciones de trabajo se modificarán para garantizar la distancia de seguridad interpersonal mínima de dos metros entre los trabajadores.

Las medidas de distancia se cumplirán también en los vestuarios, taquillas y aseos de los trabajadores, así como en cualquier otra zona de uso común.

Si un trabajador empezara a tener **síntomas compatibles** con la enfermedad, se colocará una mascarilla, debiendo abandonar, en todo caso, su puesto de trabajo.

Los centros deberán realizar los ajustes en la **organización horaria** que resulten necesarios para evitar el riesgo de coincidencia masiva de personas, trabajadoras o no.

El titular de la actividad económica o, en su caso, el director de los centros educativos y entidades deberá asegurar que se adoptan las medidas de limpieza y desinfección adecuadas a las características e intensidad de uso de los centros, entidades, locales y establecimientos previstos en esta orden.

En las **tareas de limpieza** se prestará especial atención a las zonas de uso común y superficies de contacto más frecuentes como pomos de puertas, mesas, muebles, pasamanos, suelos, teléfonos, perchas y otros elementos de similares características, conforme a las siguientes pautas:

- Se utilizarán desinfectantes como diluciones de lejía (1:50) recién preparada o cualquier desinfectante con actividad virucida.
- Tras cada limpieza, los materiales empleados y los equipos de protección utilizados se desecharán procediéndose posteriormente al lavado de manos.

Las medidas de limpieza se extenderán también a las zonas privadas de los trabajadores tales como vestuarios, taquillas, aseos, cocinas y áreas de descanso.

Cuando existan **puestos de trabajo compartidos** por más de un trabajador, se realizará la limpieza y desinfección del puesto tras la finalización de cada uso.

Se procederá al lavado y desinfección diaria de la ropa de trabajo, uniformes y prendas de vestir, de forma mecánica en ciclos de lavado entre 60 y 90 grados

Cuando en los centros haya **ascensor o montacargas**, su uso se limitará al mínimo imprescindible y se utilizara preferiblemente la escalera. Cuando sea necesario utilizarlos, la ocupación máxima de los mismos será de una persona.

Cuando de acuerdo con lo previsto en esta orden el **uso de los aseos** esté permitido por clientes, su ocupación máxima será de una persona, salvo en aquellos supuestos de personas que necesiten asistencia. Deberá procederse a la limpieza y desinfección, como mínimo, seis veces al día. Se fomentará el pago por tarjeta evitando, en la medida de lo posible, el uso del dinero en efectivo. El datafono se desinfectará tras cada uso.

Se deberá disponer de papeleras, a ser posible con tapa y pedal.

CAPITULO II. FLEXIBILIZACIÓN DE MEDIDAS DE CARÁCTER SOCIAL

En relación a lo establecido en la presente orden, **se podrá circular por la provincia, isla o unidad territorial de referencia a efectos del proceso de desescalada, sin perjuicio de las excepciones que justifiquen el desplazamiento a otra parte del territorio nacional** por motivos sanitarios, laborales, profesionales o empresariales, de retorno al lugar de residencia familiar, asistencia y cuidado de mayores, dependientes o personas con discapacidad, causa de fuerza mayor o situación de necesidad o cualquier otra de análoga naturaleza.

CAPITULO III. CONDICIONES PARA LA REAPERTURA AL PÚBLICO DE ESTABLECIMIENTOS Y LOCALES COMERCIALES MINORISTAS Y DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS ASIMILADOS - FASE 1

Podrán proceder a la reapertura al público aquellos que tengan una superficie útil de exposición y venta igual o inferior a 400 m² (a excepción de aquellos que se encuentren dentro de parques o centros comerciales sin acceso directo e independiente) y cumplan todos los requisitos siguientes:

- . Reducción al treinta por ciento el aforo total en los locales comerciales. Se deberá garantizar una distancia mínima de dos metros entre clientes y, si no es posible, solo podrá permanecer un cliente.
- . Horario de atención con servicio prioritario para mayores de 65 años.
- . Que cumplan adicionalmente con las medidas que se recogen en este capítulo.

Estos requisitos no serán de aplicación a los establecimientos y locales comerciales minoristas que ya estaban abiertos desde el 14 de marzo, los cuales podrán continuar abiertos, pudiendo ampliar la superficie útil de exposición y venta hasta 400 m².

También pueden proceder a la reapertura al público, mediante la utilización de cita previa, los concesionarios de automoción, las estaciones de ITV, los centros de jardinería y viveros de plantas, las entidades concesionarias de juego público de ámbito estatal. Cuando así lo decidan los ayuntamientos correspondientes, podrán proceder a su reapertura los mercados que desarrollan su actividad al aire libre (comúnmente denominados mercadillos). En todo caso se garantizará una limitación al 25% de los puestos habituales y una afluencia interior al tercio del aforo habitual.

Los establecimientos y locales que abran al público realizarán, al menos dos veces al día, una limpieza y desinfección de las instalaciones con especial atención a las superficies de contacto más frecuentes (pomos de puertas, mesas, muebles, pasamanos, suelos, teléfonos, perchas...). Una de las limpiezas se realizará, obligatoriamente, al finalizar el día.

Se realizará una limpieza y desinfección de los puestos de trabajo en cada cambio de turno, con especial atención a mostradores, mamparas, teclados, terminales de pago, pantallas táctiles, herramientas de trabajo y otros elementos susceptibles de manipulación, prestando especial atención a aquellos utilizados por más de un trabajador (las medidas de limpieza se extenderán a las zonas privadas de los trabajadores)

En el caso de la **venta automática, máquinas de vending, lavanderías autoservicio y actividades similares**, el titular de las mismas deberá asegurar el cumplimiento de las medidas de higiene y desinfección adecuadas tanto de las máquinas como de los locales, así como informar a los usuarios de su correcto uso mediante la instalación de cartelería informativa.

No se utilizarán los aseos de los establecimientos comerciales por parte de los clientes (salvo casos estrictamente necesarios y con limpieza y desinfección inmediata).

La distancia entre vendedor y el cliente durante todo el proceso de atención al cliente será de al menos un metro cuando se cuente con elementos de protección o barrera o de aproximadamente dos metros sin estos elementos.

En el caso de servicios que no permitan el mantenimiento de la distancia de seguridad interpersonal como **peluquerías, centros de estética o similares** se deberá utilizar el equipo de protección adecuado al nivel de riesgo que asegure la protección tanto del trabajador como del cliente, debiendo asegurar en todo caso el mantenimiento de la distancia de dos metros entre un cliente y otro.

El tiempo de permanencia en los establecimientos y locales será el estrictamente necesario para que los clientes puedan realizar sus compras o recibir la prestación del servicio.

Los establecimientos y locales, así como los mercados al aire libre o de venta no sedentaria en la vía pública (mercadillos), deberán señalar de forma clara la distancia de seguridad interpersonal de do.

Los establecimientos y locales deberán poner a disposición del público dispensadores de geles hidroalcohólicos o desinfectantes con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad.

En los establecimientos y locales comerciales, que cuenten con **zonas de autoservicio**, deberá prestar el servicio un trabajador del establecimiento o mercado, con el fin de evitar la manipulación directa por parte de los clientes de los productos.

No se podrá poner a disposición de los clientes **productos de prueba**

En los establecimientos del sector comercial textil, y de arreglos de ropa y similares, **los probadores** deberán utilizarse por una única persona, después de su uso se limpiarán y desinfectarán. En caso de que un cliente se pruebe una prenda que posteriormente no adquiera, el titular del establecimiento implementará medidas para que la prenda sea higienizada antes que sea facilitada a otros clientes. Esta medida será también aplicable a las devoluciones de prendas que realicen los clientes.

Los establecimientos y locales deberán exponer al público el **aforo máximo** de cada local y asegurar que dicho aforo, así como la distancia de seguridad interpersonal de dos metros.

Los establecimientos y locales deberán establecer sistemas que permitan el recuento y control del aforo. La organización de la **circulación de personas y la distribución de espacios** deberá modificarse, cuando sea necesario.

Preferiblemente, siempre que un local disponga de **dos o más puertas**, se podrá establecer un uso diferenciado para la entrada y la salida, reduciendo así el riesgo de formación de aglomeraciones.

En los establecimientos y locales comerciales que dispongan de **aparcamientos** propios para sus empleados y clientes, cuando el acceso a las instalaciones, no pudiera realizarse de manera automática sin contacto, este será sustituido por un control manual y continuo por parte del personal de seguridad. Este personal también supervisará que se cumple con las normas de llegada y salida escalonada de los empleados a y desde su puesto de trabajo, según los turnos establecidos por el centro.

CAPITULO IV. REAPERTURA AL PÚBLICO DE TERRAZAS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

Podrá procederse a la reapertura al público de las **terrazas al aire libre de los establecimientos de hostelería y restauración** limitándose al cincuenta por ciento de las mesas permitidas en el año inmediatamente anterior en base a la correspondiente licencia municipal. En todo caso, deberá asegurarse que se mantiene la debida distancia física de al menos dos metros entre las mesas o, en su caso, agrupaciones de mesas.

En el caso de que el establecimiento de hostelería y restauración obtuviera permiso del Ayuntamiento para **incrementar la superficie** destinada a la terraza al aire libre, se podrán incrementar el número de mesas siempre en proporción e incrementando también proporcionalmente el espacio peatonal.

La **ocupación máxima** será de diez personas por mesa o agrupación de mesas. La mesa o agrupación de mesas que se utilicen para este fin, deberán ser acordes al número de personas, permitiendo que se respeten la distancia mínima de seguridad interpersonal.

En la **prestación del servicio en las terrazas** de los establecimientos de hostelería y restauración deberán llevarse a cabo las siguientes medidas de higiene y/o prevención:

- . Limpieza y desinfección del equipamiento de la terraza, en particular mesas, sillas, así como cualquier otra superficie de contacto, entre un cliente y otro.
- . Se priorizará la utilización de mantelerías de un solo uso. En el caso de que esto no fuera posible, debe evitarse el uso de la misma mantelería o salvamanteles con distintos clientes, optando por materiales y soluciones que faciliten su cambio entre servicios y su lavado mecánico en ciclos de lavado entre 60 y 90 grados centígrados.
- . Se deberá poner a disposición del público dispensadores de geles hidroalcohólicos o desinfectantes con actividad virucida
- . Se evitará el uso de cartas de uso común, optando por el uso de dispositivos electrónicos propios, pizarras, carteles u otros medios similares.
- . Los elementos auxiliares del servicio, como la vajilla, cristalería, cubertería, mantelería y demás elementos se almacenarán en recintos cerrados y, si esto no fuera posible, lejos de zonas de paso de clientes y trabajadores.
- . Se eliminarán productos de autoservicio como servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, y otros, priorizando monodosis desechables.

CAPITULO XIII. APERTURA AL PÚBLICO DE LOS HOTELES Y ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS

Podrá procederse a la reapertura al público de los **hoteles y alojamientos turísticos** con las limitaciones y condiciones establecidas en los apartados siguientes.

- . A los servicios de restauración y cafeterías de los hoteles y alojamientos turísticos se les aplicará con carácter general lo establecido en el capítulo IV. No obstante, exclusivamente para los clientes hospedados, se prestará servicio de restauración y cualquier otro servicio que resulte necesario para la correcta prestación del servicio de alojamiento. Estos servicios no se prestarán en las zonas comunes del hotel o alojamiento turístico, que permanecerán cerradas.
- . No estará permitida la utilización de piscinas, spas, gimnasios, miniclubs, zonas infantiles, discotecas, salones de eventos y de todos aquellos espacios análogos que no sean imprescindibles para el uso de hospedaje del hotel o del alojamiento turístico.

- . El uso de los aseos por clientes se limita a una persona (salvo que la persona precise asistencia)
- . Aquellas zonas que no estén en uso deberá contar con una clara identificación de acceso restringido o clausuradas totalmente.

- . En las zonas de recepción o conserjería deberá garantizarse la debida separación de dos metros entre trabajadores y con los clientes. Cuando no se pueda mantener la distancia de seguridad, se deberán utilizar los equipos de protección adecuados al nivel de riesgo.

- . En aquellos puntos de atención al cliente donde se prevean aglomeraciones o colas puntuales se marcarán en el suelo los espacios de manera que se respeten la distancia mínima de dos metros entre personas.

- . Se realizará la correspondiente desinfección de objetos tras su manipulación por el cliente o entre trabajadores y se dispondrá geles hidroalcohólicos o desinfectantes con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad y desinfectante de superficies.

- . Para las unidades de alojamiento se dispondrá de un procedimiento documentado de limpieza, de acuerdo con las medidas generales de prevención e higiene frente al COVID-19 indicadas por las autoridades sanitarias, incluyendo los procedimientos de reposición y retirada de residuos de los alojamientos, en caso de ofrecerse estos servicios, y el acondicionamiento de habitaciones o viviendas tras la salida del cliente y en donde se concrete para cada elemento a limpiar en una unidad de alojamiento, el orden en el que se deberá hacer, y el material y el producto químico a utilizar, el equipo de protección adecuado al nivel de riesgo a emplear en cada tarea, y procesado del material y producto de limpieza tras su uso.

- . Previa apertura del establecimiento será necesario realizar una limpieza de las instalaciones, incluyendo zonas de paso, zonas de servicio, habitaciones, parcelas y viviendas.

- . Se limpiarán y desinfectarán al menos cada dos horas durante sus correspondientes periodos de uso todos los objetos y superficies de las zonas de paso susceptibles de ser manipuladas o contaminadas por diferentes personas, tales como botoneras de ascensores o máquinas, pasamanos de escaleras, tiradores de puertas, timbres, grifos de lavabos compartidos.

- . Deberá garantizarse en todo momento que el cliente esté informado sobre las condiciones restrictivas que le aplicaran en el uso de las instalaciones. Se garantizará que el cliente conoce, antes de la confirmación de la reserva y durante su estancia en el alojamiento (en formato escrito y en idioma comprensible por el cliente), las normas especiales que regirán en el establecimiento. Deberán existir carteles informativos en los idiomas más habituales de los clientes exponiendo las condiciones restrictivas de uso de las instalaciones y las normas de higiene a observar en relación con la prevención de contagios.

- . El hotel o alojamiento turístico deberá poner a disposición de los clientes dispensadores de geles hidroalcohólicos o desinfectantes con actividad virucida.

ANEXO. Unidades Territoriales que pasan a la FASE 1 desde las 00:00 horas del 11 de mayo de 2020

- En la Comunidad Autónoma de **Andalucía**, las provincias de Almería, Córdoba, Cádiz, Huelva, Jaén y Sevilla.
- En la Comunidad Autónoma de **Aragón**, las provincias de Huesca, Zaragoza y Teruel.
- En la Comunidad Autónoma del Principado de **Asturias**, toda la provincia de Asturias.

- En la Comunidad Autónoma de **Illes Balears**, las Islas de Mallorca, Menorca, Ibiza y Formentera.
- En la Comunidad Autónoma de **Canarias**, las Islas de Tenerife, Gran Canaria, Lanzarote, Fuerteventura, La Palma, La Gomera, El Hierro y La Graciosa.
- En la Comunidad Autónoma de **Cantabria**, toda la provincia de Cantabria.
- En la Comunidad Autónoma de **Castilla y León**, las siguientes zonas básicas de salud: a) En la provincia de Ávila, la zona básica de salud de Muñico. b) En la provincia de Burgos, las zonas básicas de salud de Sedano, Valle de Losa, Quintanar de la Sierra, Espinosa de los Monteros, Pampliega y Valle de Mena. c) En la provincia de León, las zonas básicas de salud de Truchas, Matallana de Torio y Riaño. d) En la provincia de Palencia, la zona básica de salud de Torquemada. e) En la provincia Salamanca, las zonas básicas de salud de Robleda, Aldeadávila de la Ribera, Lumbrerales y Miranda del Castañar. f) En la provincia de Soria, la zona básica de salud de San Pedro Manrique. g) En la provincia de Valladolid, las zonas básicas de salud de Alaejos, Mayorga de Campos y Esguevillas de Esgueva. h) En la provincia de Zamora, las zonas básicas de salud de Alta Sanabria, Carbajales de Alba, Tábara, Santibáñez de Vidriales, Alcañices (Aliste), Corrales del Vino y Villalpando.
- En la Comunidad Autónoma de **Castilla-La Mancha**, las provincias de Guadalajara y Cuenca.
- En la Comunidad Autónoma de **Cataluña**, las regiones sanitarias de Camp de Tarragona, Alt Pirineu i Aran, y Terres de l'Ebre.
- En la Comunidad **Valenciana**, los siguientes departamentos de salud: a) En la provincia de Castellón/Castelló, Vinaròs. b) En la provincia de Valencia/València, Requena, Xàtiva-Ontinyent y Gandia. c) En la provincia de Alicante/Alacant, Alcoi, Dénia, La Marina Baixa, Elda, Orihuela y Torrevieja.
- En la Comunidad Autónoma de **Extremadura**, las provincias de Cáceres y Badajoz.
- En la Comunidad Autónoma de **Galicia**, las provincias de Lugo, A Coruña, Ourense y Pontevedra.
- En la Región de **Murcia**, toda la provincia de Murcia.
- En la Comunidad Foral de **Navarra**, toda la provincia de Navarra.
- En la Comunidad Autónoma del **País Vasco**, los territorios históricos de Araba/Álava, Bizkaia y Gipuzkoa.
- En la Comunidad Autónoma de **La Rioja**, toda la provincia de La Rioja.
- La Ciudad Autónoma de **Ceuta**.
- La Ciudad Autónoma de **Melilla**.

En Badajoz, a 11 de mayo de 2020